

U'FREDY



Viandes Fumées et Maturées





TAPAS:

Pilons de Poulet Fumés sauce Barbecue Maison
pickles d'oignons rouges 13€

Bonbons de poitrine de porc caramélisée 12€

Le chèvre du Frais de Jeremy, persillade, toasts
de pain de campagne 11€

Os à moëlle, toast au beurre d'estragon et
jambon fumé: 10€x1 / 18€ x2

Planche Apéro
Petite: 12€ Grande 18€

Planche Fromages 19€

Planche Charcuteries 19€

COTÉ FRAIS

Gaspacho de saison, glace poivron piment d'Espelette 12.5€

Salade fraîcheur truite fumée et crudités 19,5€





COTÉ MATURÉ

Garnitures au Choix

Côte de bœuf Angus Maturée, 8.5€ les 100g

Faux Filet Angus Maturé (250g) 27€

La pièce du moment Maturée à demander à votre serveur

Garnitures:

Ecrasé de Pommes de Terres, Frites, Salade, Légumes grillés

UNE TOUCHE DE FROMAGE

Fondue Savoyarde pour 2 personnes minimum 25€/pers
Salade

Fondue Complète pour 2 personnes minimum 30€/pers
Assiette de charcuteries, salade

Fondue Suisse pour 2 personnes minimum 33€/pers
Vacherin Suisse AOP, Gruyère Suisse AOP, Salade

Raclette de Savoie IGP "Dent du Chat" pour 2 personnes minimum 30€/pers
Assiette de charcuteries, salade, pommes de terres





PLATS ENFANTS -12 ans

12€

Steack Haché 180 grammes origine france, frites

OU

Assiette de pâtes jambon fromage

POUR LES GOURMANDS

Mousse chocolat 10€

Brioche Perdue Sauce Caramel 11€

Crème brulée Praliné marrons noisettes 11€

Tarte Myrtille 11€



Carte des Boissons

SOFTS:

COCA/COCA 0/COCA CHERRY (33cl):	4€
FUZE TEA/SPRITE (25cl):	3.5€
FANTA/SCHWEPPS (25cl):	3.5€
JUS DE FRUITS (25cl):	4€
Pomme, Orange, Fraise, Abricot, Ananas, Tomate	
Perrier (33cl):	4€
Vittel/San Pellegrino 1L:	6€
Diabolo:	3.5€
Cerise, Pêche, Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Citron	
Sirop à l'eau:	2.5€
Cerise, Pêche, Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Citron	

BOISSONS CHAUDES:

Expresso / Décaféiné:	2.5€
Allongé:	3€
Café au lait /Cappuccino :	4.5€
Double expresso / déca :	4.5€
Chocolat chaud :	4€
Chocolat / Café viennois :	5€
Thé / Infusion :	3.5€



Bières Pressions

	25cl	50cl
Cristale Blonde Mont Blanc	5€	8.5€
IPA du Mont Blanc	6€	10€
La Blanche du Mont Blanc	6€	10€
 La Rosé du Mont Blanc	6€	10€



Bières Bouteilles

Desperados: 6€
Mont Blanc: 7€
Verte, Bleue, Rousse

Apéritifs

Jagerbomb	7€
Kir : crème de cassis, bourgogne aligoté	6€
Pastis, Ricard, Berger blanc, Suze	4€
Vodka, Tequila, Gin	10€
Jack Daniel's	10€
Martini Rouge ou Blanc	6€
Bailey's	6€
Rhum arrangé maison au choix	6€



COCKTAILS

MOJITO

Menthe, eau gazeuse, rhum blanc, citron vert

10€

SEX ON THE BEACH

Liqueur de pêche, vodka, cranberry, orange

12€

CUBA LIBRE

Rhum brun, sucre de canne, citron vert, coca

11€

TIPUNCH

Rhum agricole, citron vert et sucre de canne

10€

GIN TONIC

Gin des bombay sapphire, Schweppes Tonic

12€

BORA BORA

Rhum brun, jus de passion, jus de mangue, sirop de vanille

13€

PORNSTAR MARTINI

Vodka, jus de passion, liqueur de vanille, shot de prosecco

15€

LES SOURS 10€

AMARETTO SOUR

Amaretto, citron vert, blanc d'oeuf

WHISKY SOUR

Whisky Chataigne de La Distillerie des Aravis, citron vert, blanc d'oeuf

SAPINETTE SOUR

Sapinette de la Distillerie des Aravis, citron vert, blanc d'oeuf

LES SPRITZS 10€

APERITIVO SPRITZ

Orange Amère GAMONDI

LIMONCELLO SPRITZ

Citron

HUGO SPRITZ

Fleur de sureau

PINK CITRUS SPRITZ

Agrumes frais GAMONDI

LES MULES 13€

MOSCOW MULE

Vodka, gingerbeer, citron vert

JAMAICAN MULE

Rhum brun, gingerbeer, citron vert

LONDON MULE

Gin, gingerbeer, citron vert



LES DIGESTIFS

RHUMS



Rhum Clément VO	12€
Compagnie des Indes Latino	13€
Zacapa 23 ans	18€
Longueteau Prélude	18€
Longueteau Symphonie	21€
Longueteau Concerto	27€
Longueteau Genesis série limité	40€
Millionario	30€

WHISKYS

Aberlour 10 ans	19€
Nikka Coffey Grain	15€



COGNAC

Delaitre VSOP	16€
---------------	-----

